



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BALKABAKLI RİSOTTO

Anadolujet Magazin

200 gr risotto pirinci
150 gr balkabağı
1 adet küçük boy kuru soğan
1 tutam deniz tuzu
Karabiber
15 gr parmesan peyniri
1/2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tereyağı

Küçük parçalar hâlinde kestiğiniz bal kabaklarını orta boy bir tencerede tuz, karabiber ilave ederek pişirin. Yumuşayan bal kabaklarını blender yardımıyla püre hâline getirin. Minik küpler şeklinde kestiğiniz kuru soğanı zeytinyağı ile kavurun. Risotto pirincini ilave edip kavurmaya devam edin. Bu işlemin ardından bal kabağı püresini ilave edip 6-8 dakika pişirin. Karışımın üzerine tereyağı, tuz, karabiber ve parmesan peyniri ilave edip tahta kaşıkla karıştırdıktan sonra servise hazır hâle getirin.

